

## Inhalte der Ausbildung zum ICA Junior Chef

An den Küchenpraxistagen werden nachstehende Inhalte behandelt, die im anschließenden e-Training und den Live-Webinaren ergänzt und vertieft werden.

### 1. Küchenpraxistag:

- Beherrschung von Arbeitstechniken und die Wichtigkeit von Mise en place (z. B. Schneidetechnik, Küchenhelfer, Kleinarbeitsgeräte, Vor- und Zubereitungsarbeiten, Warenpflege)
- Convenience-Produkte - richtig verarbeitet & sinnvoll eingesetzt
- Einhaltung der empfohlenen Verarbeitung von Tiefkühl-Produkten
- Nachhaltige Umsetzung der gesetzlichen Hygienevorschriften und Vermeidung von Gefahrenstellen (Kühlkette, Kerntemperaturen, Mikrobenwachstum, Desinfektion u.a.)
- Durchführung von Wareneingangskontrollen und Einhaltung der Lagerordnung
- Warenkundliche Grundlagen der Lebensmittelgruppen Gemüse, Kartoffeln und Obst (Warenpflege, Empfindlichkeiten, Einsatz- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Besonderheiten/Saison)

### 2. Küchenpraxistag:

- Warenkundliche Grundlagen der Lebensmittelgruppen Molkereiprodukte/Eier, Nudeln, Reis, Salate und Kräuter (Warenpflege, Empfindlichkeiten, Einsatz- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Besonderheiten/Saison)
- Portionsgrößen, Mengenkalkulation und arbeiten nach Rezept (Arbeitsablaufplanung)
- Grundlagen der Garverfahren und deren Besonderheiten sowie Einsatzmöglichkeiten
- Multifunktionelle Küchentechnik
- Qualitätssicherung bei der Vor-, Zubereitung und Regenerierung
- Salate & Dressings – Essig, Öl, Molkereiprodukte und Toppings

### 3. Küchenpraxistag:

- Arbeitsabläufe planen (nach Trainingsrezepten)
- Grundlagen des Cook & Chill-Verfahrens (u.a.)
- Warenkundliche Grundlagen bei Fleisch, Geflügel, Fisch und Würzmitteln (Warenpflege, Empfindlichkeiten, Einsatz- und Verarbeitungsmöglichkeiten, Besonderheiten/Saison)
- Garpunkte, Qualitätssicherung, Dekoration und Anrichteweise
- Kostenbewusstes Handeln in der Gastronomie
- Büfett-Organisation sowie Umgang mit dem Gast

### 4. Prüfungstag:

Hier werden abschließend offene Fragen geklärt, Erfahrungen reflektiert und eine Zusammenfassung aller Inhalte gegeben. Den Abschluss bildet eine Theorie- und Praxisprüfung zum ICA Junior Chef\*in.